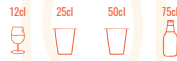


CARTE DES VINS



Messieurs dames, pour les millésimes des vins sur la carte, n'hésitez pas à demander au personnel de salle. Merci et bonne dégustation.

VINS D'ALSACE



Vins blancs

Riesling «grande réserve» 5 - 10 - 19 - 25 -

Maison Pierre Sparr - Sur les agrumes, frais et long



Pinot gris «grande réserve» 6 - 12 - 22 - 28 -

Maison Pierre Sparr - Sur la pêche blanche, gourmand et ample



Gewurztraminer «grande réserve» 6 - 12 - 22 - 28 -

Maison Pierre Sparr - Sur la rose/fruits de la passion, frais et équilibré



Vin rouge

Pinot noir «grande réserve» 6 - 12 - 22 - 27 -

Maison Pierre Sparr - Structuré, soyeux et fruité



VINS DE BOURGOGNE

Vins blancs

Mâcon-Villages «Happy Naisse» 6,5 - 13 - 25 - 34 -

Domaine de Naisse - Rond et aromatique



Givry 35 -

Domaine Masse - Opulent et gourmand



Vins rouges

Morgon «Côte du Py» 27 -

Domaine Guillot-Gonin - Petits fruits rouges, rond et frais



Côte de Nuits-Villages 48 -

Domaine Gachot-Monot - Aux arômes de fruits noirs, touche fumée



VINS D'ALSACE D'EXCEPTION



Vins blancs

Riesling «lieu dit Altenbourg» 35 -

Maison Pierre Sparr - Sur l'ananas et la mangue, vif et expressif



Pinot gris grand cru «Mambourg» 35 -

Maison Pierre Sparr - Notes florales violette et muguet, fin et frais



Gewurztraminer grand cru «Mambourg» 35 -

Maison Pierre Sparr - Notes florales et citronnées, rond et marqué



Vin rouge

Pinot noir «Rouge d'Ottrott» 35 -

Maison Vonville - Fruits rouges et tanins légers



VINS DU RHÔNE

Vins rouges

Côtes-du-Rhône «Grand veneur» 25 -

Maison Alain Jaume - Notes fruitées et épicées, baies des bois



Crozes-Hermitage Rouge «La Butte d'Or» 32 -

Maison Alain Jaume - Arômes de violette, myrtille et cassis



Vacqueyras «Grande Garrigue» 6,5 - 13 - 25 - 34 -

Maison Alain Jaume - Arômes de fruits rouges et noirs, notes épicées



Saint-Joseph «La Butte d'Or» 45 -

Maison Alain Jaume - Ample et intense, notes de fruits rouges



VIN DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence rosé 5 - 10 - 19 - 24 -

Domaine de la Navicelle - Délicat, frais et minéral



CHAMPAGNE ET CRÉMANT

Champagne Brut «Gouttes d'or» 10 - 45 -

Champagne Harlin père et fils - Fines bulles, gourmand et rond

Crémant d'Alsace «Brut Réserve» 5 - 24 -

Maison Pierre Sparr - Élégant, fin et équilibré

VINS DU MOMENT

Bourgogne AOC

« Hautes Côtes de Beaune »

40 -